SAMSUNG

GYORSSÜTŐ

Használati útmutató és főzési tanácsadó

CE

FQ159ST
FQ159UST

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.

Tartalomjegyzék

Hogyan kell ezt a füzetet használni? . . . 2
Fontos biztonsági előírások . . . 2
Elhelyezés és és csatlakoztatás . . . 6
Az óra beállítása . . . 7
A sütő részei . . . 8
Tartozékok . . . 9
Kezelőegység . . . 10
Fűtés típusok . . . 11
Sütés mód használata . . . 12
- Sütés mód beállítása . . . 12
- Kettős konvekció beállítása . . . 14
- Konvekció + felső fűtés beállítása . . . 15
- Hagyományos fűtés beállítása . . . 16
- Grill beállítása . . . 17
- Konvekció + felső fűtés beállítása . . . 18

Főzési idő beállítása . . . 19
Kikapcsolási idő beállítása . . . 20
Főzési idő rezerválás funkció . . . 21
Gyorsmenü mód használata . . . 22
- Gyorsmenü mód beállítása . . . 22
- Tanácsadó automatikus gyorsmenü mód beállításokhoz . . . 23

Felolvasztás mód használata . . . 25
- Felolvasztás mód beállítása . . . 25
- Tanácsadó automatukus felolvasztási beállításokhoz . . . 26

Hogyan működik a mikrohullámú sütő? . . . 27
Mikrohullám mód használata . . . 28
- Mikrohullám mód beállítása . . . 28
- Mikrohullámú teljesítményszintek . . . 29
- Mikrohullámhoz használható edények . . . 30
- Mikrohullámú főzési útmutató . . . 32

Sípjelzés kikapcsolása . . . 38
Biztonsági reteszelés . . . 39
Gőzölős tisztítás használata . . . 40
A mikrohullámú sütő tisztítása . . . 41
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása . . . 41
Teendő probléma esetén . . . 42
Hiba kódok . . . 43
Műszaki adatok . . . 44

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

HU

Köszönjük, hogy egy SAMSUNG gyorssütőt választott!

Ez a használati útmutató fontos biztonsági előírásokat és lényeges információkat tartalmaz az Ön új gyorssütőjének használatáról és gondozásáról.

Mielőtt használatba veszi a sütőt, kéjük olvassa el az ezen útmutatóban szereplő összes információt és őrizze meg ezt az útmutatót, hogy később is használhassa.

A borítólap belső oldalán egy gyors emlékeztető útmutató található a sütő alapvető kezeléséről.

Fontos biztonsági előírások

A MIKROHULLÁMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

Az alábbi figyelmeztetések be nem tartása esetén sérülést okozhat a mikrohullám!

(a) Sose próbálja a sütőt nyitott ajtóval működtetni, vagy ne próbálja kiiktatni az ajtó biztonsági reteszelését, és ne dugjon semmit az ajtózár nyílásaiba!

(b) Ne helyezzen semmilyen tárgyat a sütő ajtaja és homlokoldala közé, és ne hagyja, hogy ételmaradványok vagy tisztítószer-maradványok gyűljenek össze az ajtó tömítőfelületein! Ügyeljen rá, hogy az ajtó és az ajtó tömítőfelületei mindig tiszták legyenek, ezért törölje le ezeket használat után egy nedves ronggyal, azután törölje szárazra!

(c) Ne használja a sütőt, ha az megsérült, hanem először feltétlenül javíttassa meg egy a gyártó által betanított szerelővel!
Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja jól csukódjék, és hogy ne legyen sérült:
(1) az ajtó, az ajtó tömítése és a tömítő felületek
(2) az ajtó forgópántja (ne legyen eltörve vagy meglazulva)
(3) a villamos csatlakozókábel!

(d) A sütőt kizárólag csak a mikrohullámú részek szervizelésére kiképzett, a gyártó által betanított szerelőnek szabad javítania!

Fontos biztonsági előírások (folytatás)

HU

Kérjük, olvassa el figyelmesen és őrizze meg a jövőbeni informálódáshoz!

Mielőtt ételt vagy folyadékot melegít a sütőben, kérjük ellenőrizze az alábbi biztonsági előírások betartását!

1. **NE** legyen semmilyen fém eszköz a sütőben a mikrohullám funkció használatakor:
   - fémdobozok
   - arany vagy ezüst csíkkal díszített porcelán
   - fémnyárs, villa stb.!

   Ok: Ilyenkor villamos ív vagy szikrázás jön létre a sütőben, mely tönkreteheti azt.
2. **NE** melegítsen:
   - hermetikusan lezárt palackokat, befőttes üvegeket, edényeket. Például: zárt bébiételes üvegeket.
   - zárt héjú ételeket. Például: tojást, héjában lévő mogyorót, paradicsomot!

   Ok: A keletkező belső nyomás felrobbanthatja ezeket.

   Tanács: Vegye le a fedelet, illetve szurkálja át egy villával a héjat!
3. **NE** használja a mikrohullám funkciót, ha üres a sütő!

   Ok: Tönkremehetnek a sütő falai.

   Tanács: Hagyjon mindig egy pohár vizet a sütőben! A víz elnyeli a mikrohullámot, ha véletlenül üresen kapcsolja be a sütőt.
4. **NE** takarja le az oldalsó vagy a hátsó szellőzőnyílásokat konyharuhával vagy papírral!

   Ok: A rongy vagy a papír meggyulladhat a sütőből kilépő forró levegőtől.
5. **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor kivesz egy edényt a sütőből!

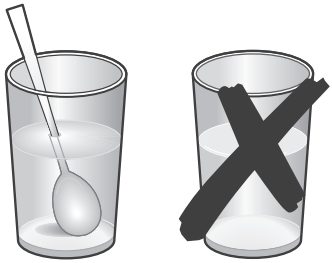
   Ok: Egyes edények elnyelik a mikrohullámot, ezen kívül az étel is mindig felmelegíti az edényt. Ezért az edény forró lehet!
6. **NE** érintse meg a fűtőelemet vagy a sütő falait!

   Ok: A sütő falai forrók lehetnek a sütés befejezése után is! Ne engedje, hogy gyúlékony anyagok érintkezzenek a sütő belsejével, amíg ki nem hűl a sütő!
7. Hogy ne keletkezzék tűz a sütőben:
   - ne tároljon gyúlékony anyagokat benne,
   - vegye le a drótzárakat a papírzacskókról vagy a műanyagzacskókról,
   - ne használja a sütőt újságpapír szárítására,
   - ha füstöt vesz észre, tartsa csukva az ajtót és kapcsolja ki a sütőt vagy szakítsa meg a sütő áramellátását!

Fontos biztonsági előírások (folytatás)

8. Legyen nagyon óvatos, ha folyadékot vagy bébiételt melegít a mikrohullám funkció használatával.

- **MINDIG** hagyjon legalább 20 másodpernyi pihentetési időt a sütő kikapcsolása után, hogy kiegyenlítődhessék a hőmérséklet!
- Keverje meg a bébiételt vagy a folyadékot a melegítés közben, ha szükséges, és **MINDIG** keverje meg a melegítés után!



- A hirtelen felforrás és az esetleges leforrázás megelőzése végett keverje meg a folyadékot a melegítés előtt, közben és után!
- Ha leforrázná magát, járjon el az alábbi Elsősegélynyújtási utasítás szerint:
  * Tartsa a kezét hideg vízben legalább 10 percet!
  * Kötözze be tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne tegyen a sebre semmilyen krémet, olajat vagy oldatot!
- **SOSE** töltse meg az edényt színültig folyadékkal, és olyan edényt használjon, mely fölül szélesebb mint alul, nehogy kifuthasson a folyadék! A szűk nyakú palackok felrobbanhatnak, ha túlhevülnek!
- Ellenőrizze **MINDIG** a bébiétel vagy a tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adja!
- **SOSE** melegítse a bébiételt úgy, hogy rajta van a kupak, mert fölrobbanhat az üveg, ha túlmelegszik!
- Üdítőitalok mikrohullámmal történő melegítésénél hirtelen felforrhat a folyadék, ezért mindig óvatosan vegye ki az edényt!

9. Ügyeljen a hálózati csatlakozó kábelre:

- Ne merítse vízbe a kábelt vagy a hálózati csatlakozó dugót, és tartsa távol őket a hőforrásoktól!
- Ne használja a sütőt sérült csatlakozó kábellel vagy hálózati csatlakozó dugóval!

10. Álljon karnyújtásnyira a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót!

Ok: A kiáramló forró levegő vagy gőz leforrázhatja!

11. Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő belsejét!

- Tisztítsa meg azonnal a használat után a sütő belsejét mosogatószerrel, de előzetesen hagyja kihűlni a mikrohullámú sütőt, nehogy megégesse magát!

12. „Kattanó” hang hallható néha a sütő működése közben, különösen felolvasztás közben.

Ok: A vezérlés módosította a sütő teljesítményét, ennek hangja hallható. Ez normális.

13. Ha a mikrohullám módot üresen, terhelés nélkül használják, a sütő automatikusan kikapcsol a biztonság érdekében. Körülbelül 30 perc múlva a sütő újra használható.

- Nem hiba, ha a sütő tovább működik a sütés véget érése után.

Ok: A sütés befejezése után még 5 percig jár a ventilátor, hogy lehűljenek a sütő belső elektronikus alkatrészei. A sütés befejezése után a négyszer villog a „0" és sípol a sütő. Ezt követően percenként sípol a sütő.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK!

Ha Ön műanyag, papír vagy egyéb éghető csomagolású ételt melegít vagy főz, nézzen be időnként a sütőbe!

FIGYELEM!

Kisgyerekek **SOSEM** szabad használniuk a sütőt vagy játszaniuk vele.

Nem szabad felügyelet nélkül hagyni őket, amíg a sütő működik.

Nem szabad a sütő tetején tárolni vagy oda eldugni gyerekeket érdeklő tárgyakat.

FIGYELMEZTETÉS:

Ha megsérült az ajtó tömítése, tilos használni a sütőt, amíg szakemberrel meg nem javíttatják.

FIGYELMEZTETÉS:

Csak szakembernek szabad karbantartás vagy javítás céljából eltávolítania a sütő készülékházát, mely védelmet nyújt a mikrohullámú energia ellen.

FIGYELMEZTETÉS:

Nem szabad folyadékot vagy egyéb élelmiszert lezárt edényben melegíteni, mert felrobbanhat!

FIGYELMEZTETÉS:

Gyerekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelően kioktatták őket a sütő kezelésére és megértették a helytelen használattal kapcsolatos veszélyeket.

FIGYELMEZTETÉS:

Ha műanyag- vagy papírdobozban lévő ételt melegít, tartsa szemmel a sütőt, mert meggyulladhat a papír.

FIGYELEM!

A sütőtér világítására szolgáló izzó kicserélése előtt kapcsolja ki a készüléket, megelőzendő az áramütést!

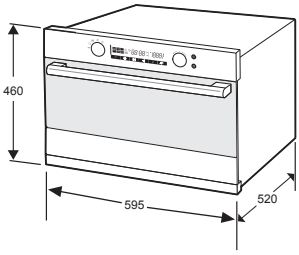
Kérjük, hogy környezetbarát módon ártalmatlanítsa e termék csomagolóanyagát!

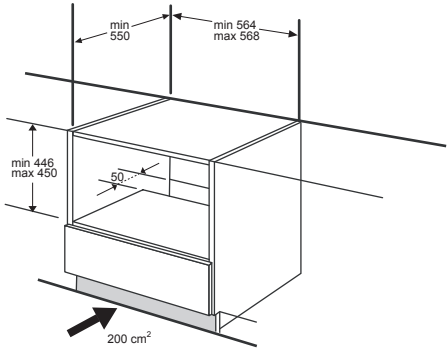
A készülék leselejtezésekor kérjük, vegye fel az érintkezést a helyi hatóságokkal a készülék környezetbarát módon történő ártalmatlanítása érdekében.

Elhelyezés és csatlakoztatás

HU

- Ez a készülék **HÁZTARTÁSI** használatra készült.
- A készüléket legalább 85 cm-rel a padló felett kell elhelyezni.
- Kérjük, tartsa be a mellékelt telepítési utasításokat, és vegye figyelembe, hogy ezt a készüléket csak szakembernek szabad telepítenie.
- A készülék egy hálózati csatlakozódugóval van ellátva, melyet egy földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. A aljzatot 16 amperes biztosítással kell védeni (L vagy B típusú kismegszakító).
- Ha új hálózati csatlakozóaljzatra van szükség, akkor ennek felszerelését és bekötését szakképzett villanyszerelőre kell bízni. Ha a készülék telepítése után már nem lehet hozzáférni a hálózati csatlakozó dugóhoz, akkor egy olyan megszakító kapcsolót kell felszerelni, mely az összes pólust legalább 3 mm hézaggal megszakítja.
- Adaptereket, T-dugókat és hosszabbító kábeleket nem szabad használni. A villamos túlterhelés tüzet okozhat.
- **A dugó bedugása**
  A készülék első ízben történő csatlakoztatásakor a kijelző mindegyik szegmense kigyullad 1 másodpercre. Azután 3 másodperc múlva 12:00 villog a kijelzőn, jelezve, hogy be kell állítani az órát. Ne felejtse el átállítani az órát a nyári, illetve a téli időszámításra való átálláskor.



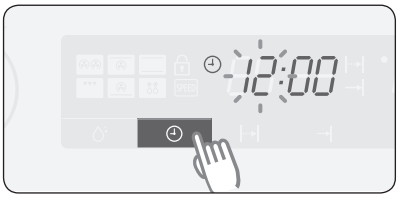


Az óra beállítása

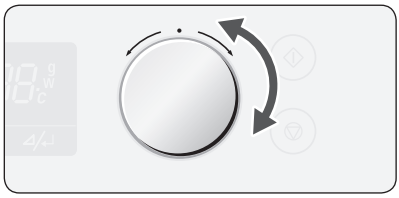
HU

A készülék csatlakozódugójának első csatlakoztatásakor világít a kijelző összes szegmense. Három másodperc múlva megjelenik az Óra szimbólum és „12:00” villog a kijelzőn.

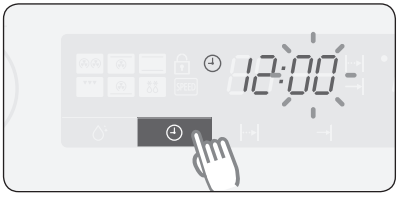
Az óra beállítása



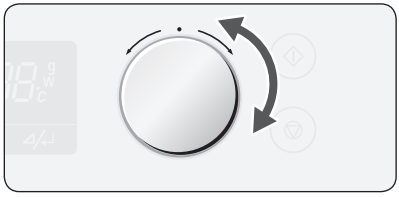
1 Nyomja meg az **ÓRA** gombot. A „12” villogni kezd.



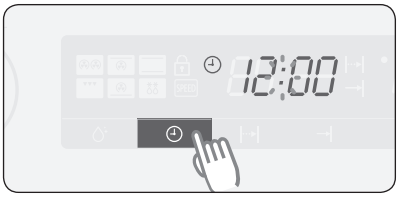
2 Állítsa be az órák számát a **TÖBB-FUNKCIÓS FORGÓGOMBBAL.**



3 Nyomja meg újra az **ÓRA** gombot. Villogni kezd a „00”.



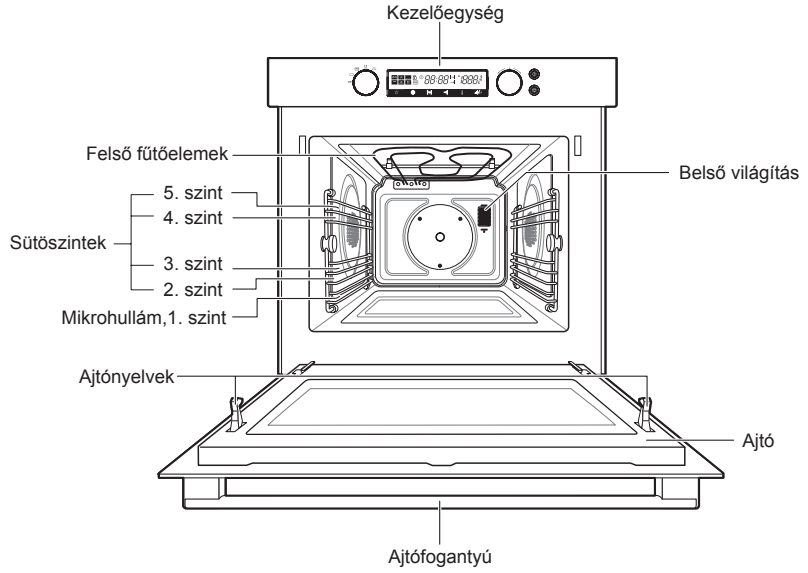
4 Állítsa be a perceket a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBBAL**.



5 Nyomja meg újra az **ÓRA** gombot. A pontos idő kijelzése 5 másodpercen belül megjelenik.

A sütő részei

HU



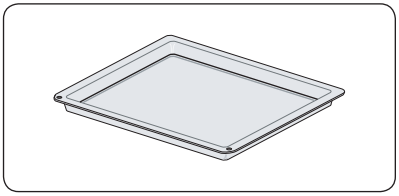
Megjegyzés

- A polc-szintek alulról fölfelé vannak számozva.
- A 4. és 5. szint elsősorban grillezéshez használható.
- A mikrohullám szint elsősorban a mikrohullám funkcióhoz használatos.
- Kérjük, nézze meg az e használati útmutatóhoz mellékelt Főzési tanácsadókat, hogy melyik polc-szintet célszerű használni az egyes ételek elkészítéséhez.

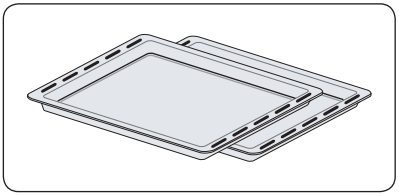
Tartozékok

HU

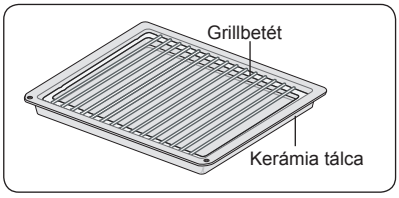
A következő tartozékok mellékeltük a mikrohullámú sütőhöz:



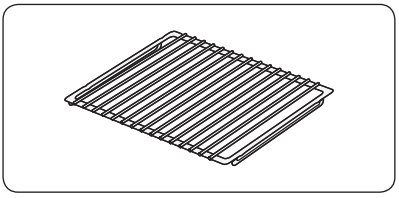
1 Kerámia tálca
(mikrohullám módhoz)



2 Két sütőtepsi
(NEM használható mikrohullám módnál)



3 Grillbetét a kerámiatálcához
(a Gyorsmenü és Grill módnál használható)



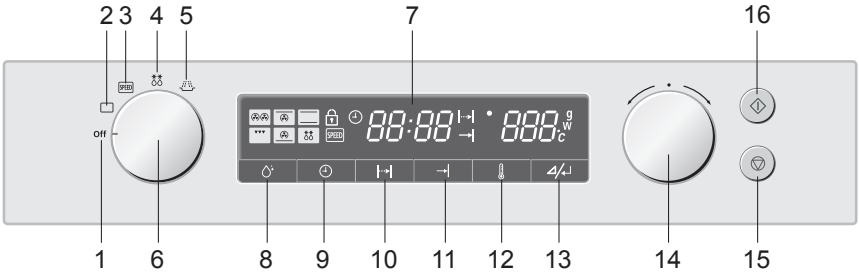
4 Sütőrostély
(NEM használható mikrohullám módnál)

Megjegyzés

Kérjük, tanulmányozza az ezen Útmutatóban található Főzési tanácsadókat, hogy milyen tartozék használandó az Ön által elkészíteni kívánt ételekhez.

Kezelőegység

HU



1. OFF (KI)
2. SÜTÉS MÓD
3. GYORSMENÜ MÓD (SPEED)
4. FELOLVASZTÁS MÓD
5. MIKROHULLÁM MÓD
6. MÓDVÁLASZTÓ FORGÓGOMB
7. KIJELZŐ
8. GŐZÖLŐS TISZTÍTÁS gomb
9. ÓRA gomb
10. FŐZÉSI IDŐ gomb
11. KIKAPCSOLÁSI IDŐ gomb
12. HŐMÉRSÉKLET gomb
13. TELJESÍTMÉNYSZINT/BEADÁS gomb
14. TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMB
15. STOP / TÖRLÉS gomb
16. START gomb

Forgógombok használata
Megjegyzés
A **MÓDVÁLASZTÓ FORGÓGOMB** (6) és a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMB** (14) benyomható forgógombok. Egyszerűen meg kell őket nyomni és el kell forgatni a kívánt beállításra.

Fűtés típusok

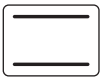
HU

Az alábbi táblázat a sütő különböző fűtési módjait és beállításait foglalja össze. Tanulmányozza a mellékelt Főzési tanácsadókat, hogy milyen mód és beállítás szükséges az Ön által kívánt ételek elkészítéséhez.

SÜTÉS MÓD

Kettős konvekció beállítás
Az ételt a sütő bal és jobb oldaláról érkező forró levegő hevíti fel. Ez a beállítás egyenletes melegítést biztosít és ideális a tésztasütéshez.

Konvekció + Felső fütés beállítás
A forró levegő és a felső fűtőelem kombinálása ideális a pirításhoz és a barnításhoz. Különösen húsokhoz ajánlott.



Hagyományos fűtés beállítás
A hő a felső és alsó fűtőelemektől jön. Ez a beállítás tésztasütéshez és hússütéshez ajánlható.

Grill beállítás
Az ételt a felső fűtőelem hevíti fel.

Konvekció + Alsó fűtés beállítás
Forró levegő és az alsó fűtőelem kombinációjával az étel megpirítható és megbarnítható.

GYORSMENÜ MÓD (SPEED)

Válasszon a sütőbe előre beprogramozott tizenkét gyorsmenü beállításból az Ön által kívánt ételek hagyományos megfőzéséhez, megpirításához vagy megsütéséhez. A főzési idő és a teljesítményszint automatikusan beállítódik. A főzés elindításához csak a programot kell kiválasztani és a súlyt beállítani.

FELOLVASZTÁS MÓD

Válasszon egyet a felolvasztáshoz előre beprogramozott öt gyors felolvasztás beállítás közül! A felolvasztási időt és a teljesítményszintet automatikusan beállítja a sütő. A felolvasztás elindításához Önnek csupán a programot kell kiválasztania és a súlyt beállítania.

MIKROHULLÁM MÓD

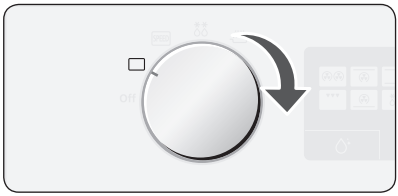
Ekkor mikrohullámú energiával történik az étel főzése és felolvasztása. Ez gyors, hatékony főzést tesz lehetővé, az étel színének vagy alakjának megváltoztatása nélkül. A teljesítményszintet és a főzési időt kézzel kell beállítani a különböző ételekhez.

Sütés mód használata

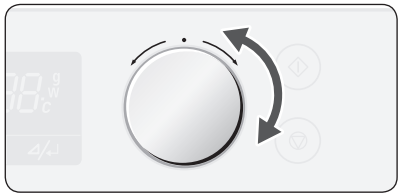
HU

Öt beállítás lehetséges ennél a módnál. Tanulmányozza a Főzési tanácsadókat a 14.-18. oldalakon a megfelelő beállítás meghatározásához!

Sütés mód beállítása



1 Állítsa a **MÓD VÁLASZTÓ FORGÓGOMBOT** a sütés mód állásba.

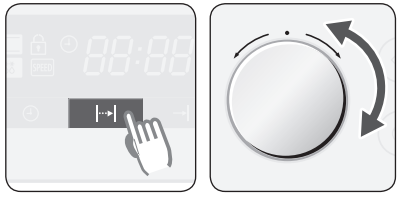


2 Állítsa a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBOT** a kívánt sütés módra.
A kijelzőn megjelenik a sütés mód és az ajánlott hőmérséklet.

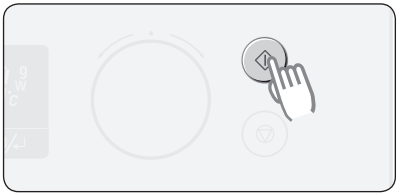
	Kettős konvekció	180 °C
	Konvekció + Felső fűtés	180 °C
	Hagyományos fűtés	200 °C
	Grill	220 °C
	Konvekció + Alsó fűtés	180 °C

Megjegyzés
A konvekciós fűtés és a grill fűtés állandóan be- és kikapcsol a hőmérséklet szabályozásához.

3 A hőmérséklet megváltoztatásához nyomja meg a **HŐMÉRSÉKLET** gombot és állítsa be a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBOT** a kívánt hőmérsékletre.



4 A főzési idő beállításához nyomja meg a **FŐZÉSI IDŐ** gombot és állítsa be a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBBAL** a kívánt főzési időt.



5 ▶ Nyomja meg a **START** gombot.
A kijelzőn világít a **HŐMÉRSÉKLET** jelző-fény és villogni kezd a hőmérséklet elérése után.

Megjegyzés

1) A főzés közben a **FŐZÉSI IDŐ** gombbal és a **HŐMÉRSÉKLET** gombbal módosítható a beállítás.

2) A Sütés mód beállításoknál a konvekciós fűtés és a felső és alsó fűtőelemek folyamatosan ki- és bekapcsolnak a főzés közben, ily módon szabályozva a hőmérsékletet.

3) Főzés közben a belső hőmérséklet a **HŐMÉRSÉKLET** és a **TELJESÍTMÉNYSZINT / BEÍRÁS** gombok egyidejű megnyomásával jeleníthető meg a kijelzőn.

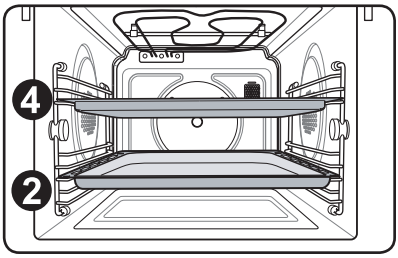
Figyelem!

A Sütés mód használatánál az üvegedények 40-250°C főzési hőmérséklethez legyenek alkalmasak.

Sütés mód használata (folytatás)

Kettős konvekció ( ) beállítása

Az ételt a sütő bal- és jobboldaláról jövő forró levegő hevíti fel.
Ez a beállítás egyenletes hőközlést biztosít és ideális a tésztasütéshez.



Ha Ön egyszerre két sütőtepsit helyez be, tegye őket a 2, és a 4 szintre.

* Kérjük ügyeljen rá, hogy ha üvegedényt használ tésztasütéshez, az edény hőálló legyen a 40~250°C tartományban.

Főzési tanácsadó

Az alábbi táblázatban szereplő hőmérsékletek és idők irányértékekként használhatók tésztasütésnél.

Ajánlatos előmelegíteni a sütőt a kettős konvekciós móddal.

Étel	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Tartozék	Idő (óra)
Mogyorós süti Négyszögletes forma	2	160 - 170	Sütőrostély	1:00 - 1:10
Citromos süti, hengeres vagy félgömb alakú forma	2	150 - 160	Sütőrostély	0:50 - 1:00
Puha süti	3	150 - 160	Sütőrostély	0:35 - 0:45
Gyümölcstorta alap	3	150 - 170	Sütőrostély	0:25 - 0:35
Lapos Streusel gyümölcs süti (kelt tészta)	3	150 - 170	Sütőtepsi	0:30 - 0:40
Kifli	3	170 - 180	Sütőtepsi	0:10 - 0:15
Zsömle	2	180 - 190	Sütőtepsi	0:10 - 0:15
Aprósütemény	3 / 4	160 - 180	Két sütőtepsi	0:10 - 0:20

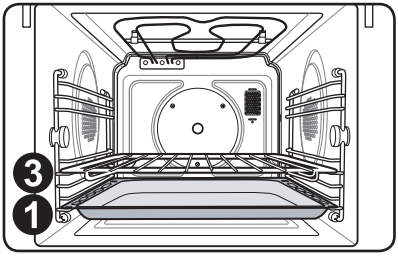
Megjegyzés
Előmelegítés ajánlott!

Sütés mód használata (folytatás)

HU

Konvekció + felső fűtés ( ) beállítása

A forró levegő és a felső fűtőelem kombinációja ideálissá teszi ezt a beállítást a pirításhoz és a barnításhoz.
Ez a beállítás elsősorban húsok elkészítéséhez ajánlott.



Húsétel készítésénél helyezze a rostélyt a 3 szintre és a sütőtepsit a 1 szintre, hogy felfogja a zsírcseppeket.

***** Kérjük ügyeljen rá, hogy ha üvegedényt használ tésztasütéshez, az edény hőálló legyen a 40~250°C tartományban.

Főzési tanácsadó

Az alábbi táblázatban szereplő hőmérsékletek és idők a rostonsütéshez használható irányértékek.

Ajánlatos előmelegíteni a sütőt a kettős konvekció + felső fűtés módban.

Rakja rá a húst a sütőrostélyra, a táblázatban feltüntetett polc-szintre, és rakja be a sütőtepsit a zsír összegyűjtéséhez az 1. szintre.

Étel	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Tartozék	Idő (óra)
Rostonsült marha / 1 kg, közepes	3 / 1	170 - 190	Sütőrostély / sütőtepsi	1:00 - 1:30
Sertés lapocka / dagadó 1 kg	3 / 1	180 - 200	Sütőrostély / sütőtepsi	1:30 - 2:00
Báránycomb 0,8 kg	2 / 1	190 - 210	Sütőrostély / sütőtepsi	0:50 - 1:20
Egész csirke, csirke 1,0 kg	3 / 1	170 - 190	Sütőrostély / sütőtepsi	0:50 - 1:10
Egész hal, pisztráng 2 db / 0,5 kg	4 / 1	170 - 180	Sütőrostély / sütőtepsi	0:30 - 0:40
Kacsamell 0,3 kg	4 / 1	180 - 200	Sütőrostély / sütőtepsi	0:25 - 0:35

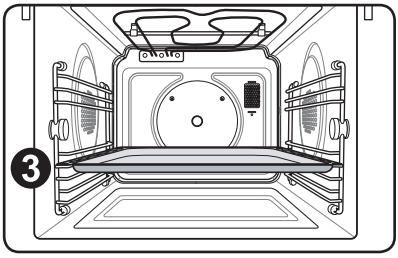
Megjegyzés

Előmelegítés ajánlott!

Sütés mód használata (folytatás)

Hagyományos fűtés ( ) beállítása

A hő a felső és alsó fűtőelemtől jön.
Ez a beállítás tésztasütéshez és rostonsütéshez használható.



A sütőtepsit vagy a sütőrostélyt általában a **3** szintre célszerű behelyezni.

***** Kérjük ügyeljen rá, hogy ha üvegedényt használ tésztasütéshez, az edény hőálló legyen a 40~250°C tartományban.

Főzési tanácsadó

Az alábbi táblázatban szereplő hőmérsékletek és idők a sütéshez használható irányértékek. Ajánlatos előmelegíteni a sütőt a hagyományos fűtés módban.

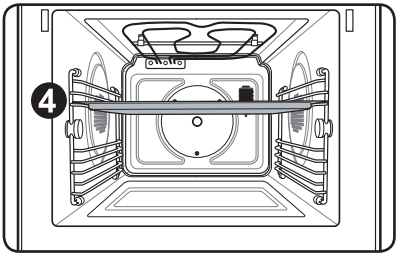
Étel	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Tartozék	Idő (óra)
Lasagna	3	200 - 220	Sütőrostély	0:25 - 0:35
Csőbensült zöldség	3	180 - 200	Sütőrostély	0:20 - 0:30
Csőbensült burgonya	3	180 - 200	Sütőrostély	0:25 - 0:35
Mélyhűtött pizza Bagett	3	160 - 180	Sütőtepsi	0:10 - 0:15
Chips	3	200 - 220	Sütőtepsi	0:15 - 0:20
Kuglóf	3	180 - 200	Sütőrostély	0:50 - 1:10
Muffin	3	180 - 200	Sütőrostély	0:10 - 0:15
Aprósütemény	4	180 - 200	Sütőtepsi	0:08 - 0:15

Megjegyzés
Előmelegítés ajánlott!

Sütés mód használata (folytatás)

Grillezés (▾▾▾) beállítása

A hőt a felső fűtőelemek közlik az étellel.



Grillezésnél a grill betéttel ellátott kerámiatálcát rendszerint a 4 szintre célszerű behelyezni.

* Kérjük ügyeljen rá, hogy ha üvegedényt használ a sütéshez, az edény hőálló legyen a 40~250°C tartományban.

Főzési tanácsadó

Az alábbi táblázatban szereplő hőmérsékletek és idők a grillezéshez használható irányértékek. Állítson be 220°C grillezési hőmérsékletet, melegítsen elő 3 percig.

Étel	Polc szint	Idő (perc) 1. oldal	Idő (perc) 2. oldal	Tartozék
Kebab nyárs	4	8 - 10	6 - 8	Grill betét, kerámia tálcával
Sertésszeletek	4	7 - 9	5 - 7	Grill betét, kerámia tálcával
Kolbászok	4	4 - 6	3 - 5	Sütőtepsi
Csirkedarabok	4	10 - 15	8 - 10	Grill betét, kerámia tálcával
Lazac szeletek	4	8 - 12	6 - 10	Grill betét, kerámia tálcával
Szeletelt zöldségek	5	5 - 7	3 - 5	Sütőtepsi
Pirítós	5	2 - 3	1 - 2	Sütőrostély
Melegszendvics	5	4 - 5	-	Sütőrostély

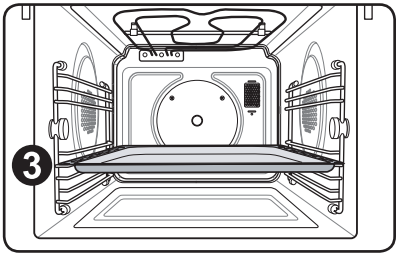
Megjegyzés

Az ajánlott hőmérséklet grillezésnél 220°C.
Három perc előmelegítés ajánlott.

Sütés mód használata (folytatás)

Konvekció + alsó fűtés ( ) beállítása

A forró levegő és az alsó fűtőelem kombinációja hevíti fel az ételt. Ez a beállítás pirításhoz és barnításhoz használható.



A sütőtepsit vagy a sütőrostélyt általában a 3 szinten kell használni.

* Kérjük ügyeljen rá, hogy ha üvegedényt használ tésztasütéshez, az edény hőálló legyen a 40~250°C tartományban.

Főzési tanácsadó

Az alábbi táblázatban szereplő hőmérsékletek és idők a sütéshez használható irányértékek. Ajánlatos előmelegíteni a sütőt a kettős konvekció + alsó fűtés módban.

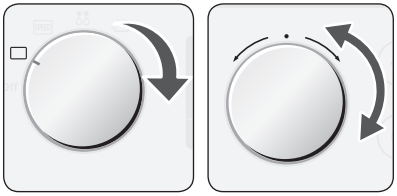
Étel	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Tartozék	Idő (óra)
Friss pizza	3	180 - 200	Sütőtepsi	15 - 25
Hűtött, elősütött gyümölcstorta	2	180 - 200	Sütőrostély	10 - 15
Mélyhűtött, önkelesztő pizza	2	180 - 200	Sütőtepsi	15 - 20
Mélyhűtött pizza	3	200 - 220	Sütőrostély	10- 15
Hűtött pizza	3	180 - 220	Sütőtepsi	08- 15
Mélyhűtött felfújt tészta, gyümölcs-töltettel	2	180 - 200	Sütőtepsi	10- 15

Megjegyzés

Előmelegítés ajánlott!

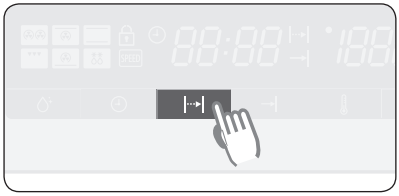
Főzési idő beállítása

HU

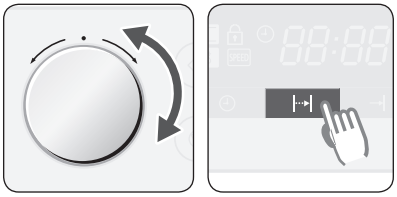


1 Válassza ki a sütő kívánt funkcióját és hőmérsékletét. (Lásd a „Sütő funkciójának és hőmérsékletének megváltoztatása” szakaszt is).

Megjegyzés: Ha 5 másodpercig nem történik semmilyen beadás a kezelőegységen akkor villogni kezd a **START** gomb.



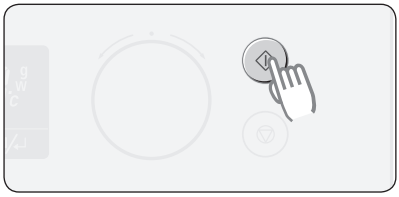
2 Nyomja meg a **FŐZÉSI IDŐ** gombot.



3 Állítsa a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓ-GOMBOT** a kívánt főzési időre.

1) 5 másodperc múlva a főzési idő beállítása automatikusan véget ér és villogni kezd a **START** gomb.

2) Nyomja meg a **FŐZÉSI IDŐ** gombot a főzési idő beállításának befejezéséhez.



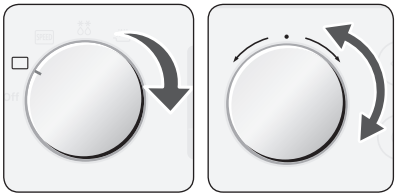
4 Nyomja meg a **START** gombot, ekkor a sütő azonnal bekapcsol.

5 A beállított idő letelte után megszólal egy hangjelzés és kikapcsol a sütő.

Megjegyzés: Több / kevesebb funkció. Főzés közben Ön módosíthatja az előre beállított főzési időt a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBBAL**, hogy finomabb legyen az étel.

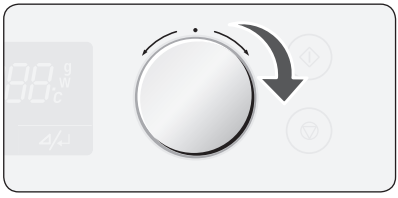
Kikapcsolási idő beállítása

HU



1 Válassza ki a sütő kívánt funkcióját és hőmérsékletét.

2 Nyomja meg a **KIKAPCSOLÁSI IDŐ** gombot.
A pontos idő villogni kezd a kijelzőn.
Például: Az aktuális idő 13:00. A kijelzőn „13:00” kezd villogni.



3 Állítsa a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBOT** a kívánt órára és percre. (14:00).
Például: A kívánt idő 14:00.

4 Nyomja meg újra a **KIKAPCSOLÁSI IDŐ** gombot.
Például: Az aktuális idő 13:00.
A kívánt kikapcsolási idő 14:00.
A kijelzőn „1:00” főzési idő látható.

5 Nyomja meg a **START** gombot a sütő bekapcsolásához.
A sütő azonnal bekapcsol.

Megjegyzés:

1) A főzési idő visszaszámlál a kijelzőn. A beállított idő letelte után megszólal egy hangjelzés és kikapcsol a sütő.

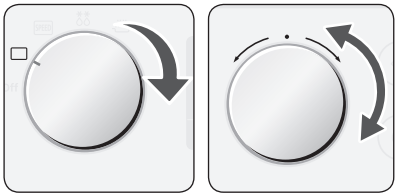
2) Főzés közben, ha szükséges, Ön a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBBAL** módosíthatja az előre beállított főzési időt.

3) Főzés közben a **HŐMÉRSÉKLET** és a **TELJESÍTMÉNYSZINT / BEÍRÁS** gombok egyidejű megnyomására megjelenik a belső hőmérséklet.

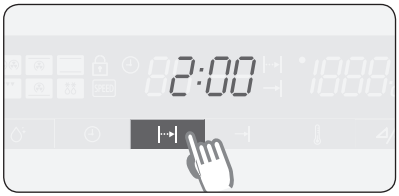
Főzési idő beállítás

HU

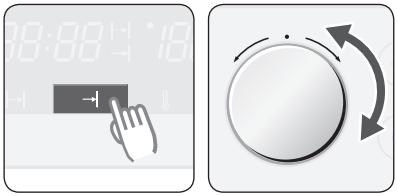
Példa: A pontos idő: 12:00
A főzési idő: 2:00, és Ön a főzést 18:00-kor óhajtja befejezni.



1 Válassza a sütés módot és a kívánt funkciót.

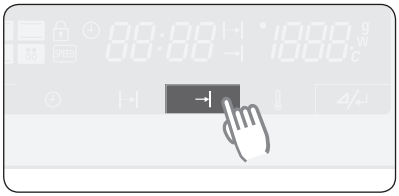


2 Nyomja meg a **FŐZÉSI IDŐ** gombot és adja be a kívánt főzési időt (2:00).



3 Nyomja meg a **KIKAPCSOLÁSI IDŐ** gombot.

- ► „16:00” látható a kijelzőn, mely főzési idő hozzáadódik az aktuális pontos időhöz.
- ► Adja be a kívánt kikapcsolási időt (18:00).



4 Nyomja meg a **KIKAPCSOLÁSI IDŐ** gombot.

- ► A sütő automatikusan bekapcsol a kívánt 16:00 időben.
- ► A főzés kezdetén a kijelzőn megjelenik a főzési idő.

Megjegyzés:

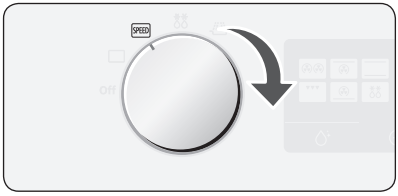
- A beállítás végén megjelenik a kijelzőn a kikapcsolási idő.
- A rezervált idő előtt módosítható a főzési idő és a kikapcsolási idő.

Gyorsmenü mód használata

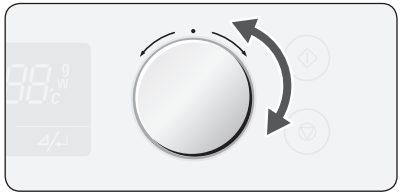
HU

A Gyorsmenü (Speed) mód segítségével Ön kiválaszthat egy programot a főzésre, rostonsütésre vagy tésztasütésre előre beprogramozott 12 közül. A főzési idő és a teljesítményszint automatikusan beállítódik. A főzés elindításához Önnek csak ki kell választania a 12 beállítás egyikét és be kell állítania a súlyt.

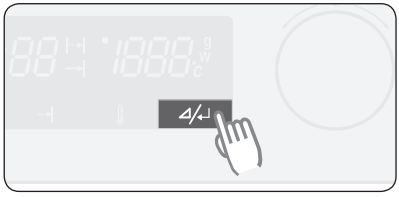
Gyorsmenü mód beállítása



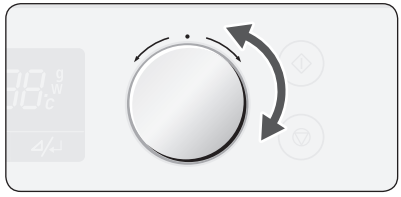
1 Állítsa a **MÓDVÁLASZTÓ FORGÓ-GOMBOT** a Gyorsmenü (Speed) állásba.



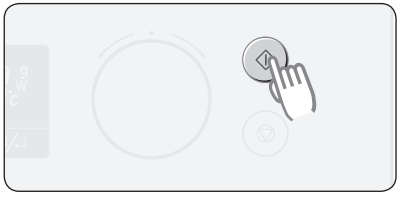
2 Állítsa a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓ-GOMBOT** a kívánt Gyors-menü állásba. A 12 Gyorsmenü beállítás leírását lásd a 23.-24. oldalon.



3 Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNY-SZINT / BEÍRÁS** gombot a súly megváltoztatásához.



4 Állítsa be a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBBAL** a kívánt súlyt.



5 Nyomja meg a **START** gombot.

Megjegyzés:

- Egyes gyorsmenük folyamatos működésűek. Másoknál meg kell fordítani az ételt. Utóbbi esetben erre sípszóval figyelmezteti Önt a sütő.
- A kijelzőn a beállított sütési hőmérséklet látható a gyorsmenü működése közben.
- Főzés közben nem változtathatók meg a hőmérsékletek és az idők.

Gyorsmenü mód használata (folytatás)

Tanácsadó automatikus Gyorsmenü beállításokhoz

Az alábbi táblázat a gyors főzéshez, rostonsütéshez és tésztasütéshez használható 12 automatikus programot ismerteti. A táblázat tartalmazza az ételek tömegét, a pihentetési időt és a megfelelő utasításokat. Ezek az automatikus programok speciális főzési módokat tartalmaznak, melyeket az Ön kényelme érdekében fejlesztettünk ki.

Sz.	Étel	Súly (kg)	Tartozék	Polc szint	Utasítás
1	Mélyhűtött pizza	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Grill betét, kerámia tálcával	4	Tegye be a mélyhűtött pizzát a grill betéttel ellátott kerámia tálca közepére.
2	Mélyhűtött chips	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Sütőtepsi	3	Ossza el egyenletesen a chipset a fém sütőtepsin.
3	Mélyhűtött burgonyapehely	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Grill betét, kerámia tálcával	4	Helyezze el egyenletesen a mélyhűtött burgonyapelyhet a grill betéttel ellátott kerámia tálcán.
4	Mélyhűtött lasagna	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Kerámia tálca	3	Tegye be a mélyhűtött lasagnát egy megfelelő Pirex-üveg vagy kerámia tálba. Melegítés után hagyja állni 3-4 percig.
5	Mélyhűtött csőbensült hal	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Kerámia tálca	3	Tegye be a mélyhűtött csőbensült halat egy alkalmas Pirex-üveg vagy kerámia edénybe. Főzés után pihentesse 3-4 percig.
6	Csirkedarabok	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grill betéttel ellátott kerámia tálca	4	Kenje be a csirkedarabokat olajjal és fűszerezze őket. Rakja rá őket a bőrös oldalukkal felfelé a grill betéttel ellátott kerámia tálcára. Fordítsa meg a sípszónál. Főzés után pihentesse 2 percet.
7	Egész csirke	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Grill betéttel ellátott kerámia tálca	3	Kenje be a mélyhűtött csirkét olajjal és fűszerezze, majd a mellével felfelé tegye be a grill betéttel ellátott kerámia tálcára. Fordítsa meg a sípszónál. Főzés után pihentesse 5 percig.
8	Marhaszeletek	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Grill betéttel ellátott kerámia tálca	4	Tegye egymás mellé a marhaszeleteket a grill betéttel ellátott kerámia tálcára.

Gyorsmenü mód használata (folytatás)

Sz.	Étel	Súly (kg)	Tartozék	Polc szint	Utasítás
9	Marha-rostélyos	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 -1,5	Grill betéttel ellátott kerámia tálca	3	Pácolja a marharostélyost és tegye rá a grillbetéttel ellátott kerámia tálcára, a zsíros oldalával lefelé. Fordítsa meg a sípszónál. Sütés után takarja be alumínium fóliával és pihentesse 5-10 percet.
10	Sültburgonya	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grill betéttel ellátott kerámia tálca	4	Mossa meg és tisztítsa meg a burgonyákat és szurkálja át egy villával. Tegye a burgonyákat (mindegyik 200-250 g) egymás mellé a grill betéttel ellátott kerámia tálcára. Sütés után pihentesse 3-5 percet.
11	Sütemény	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Kerámia tálca	3	Tegye be a tésztát egy megfelelő méretű Pyrex üveg sütőedénybe. Ez a program jól használható felvert híg tésztaanyaghoz, például kuglófhoz, citromos süteményhez és mogyorós süteményhez.
12	Muffin	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Sütőrostély	3	Tegye be a muffin tésztát 12 muffinhoz alkal-mas fém muffin formába. A formát tegye rá a sütőrostélyra. A 0,5-0,6 kg súlytartomány 45 grammos muffinokhoz ajánlott, a 0,7-0,8 kg súlytartomány pedig közepes méretű, 65 grammos muffinokhoz.

Figyelem!

A legtöbb Gyorsmenü mód beállítás mikrohullámot használ az étel felhevítéséhez. Ezért e mód használatánál szigorúan be kell tartani a mikrohullámhoz használható edényekre vonatkozó előírásokat és a mikrohullámmal kapcsolatos egyéb óvintézkedéseket.

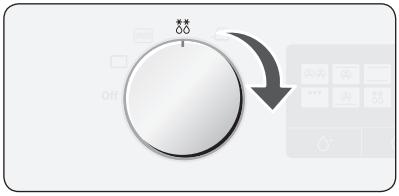
Felolvasztás mód használata

HU

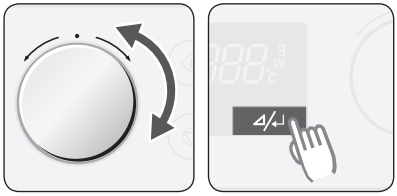
Felolvasztás mód beállítása

Válasszon ki egyet a felolvasztáshoz előre beprogramozott 5 mikrohullámú beállításból. A felolvasztási idő és a teljesít-ményszint automatikusan beállítódik. A felolvasztás elindításához Önnek csak a beállítást kell kiválasztania és a súlyt kell beállítania.

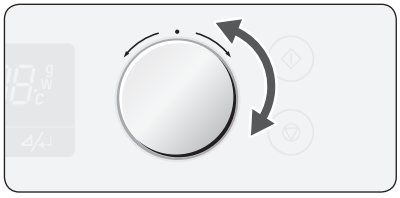
Nyissa ki az ajtót. Tegye be a mélyhűtött ételt a kerámia tálca közepére. A tálcát helyezze be az 1. szintre. Csukja be az ajtót.



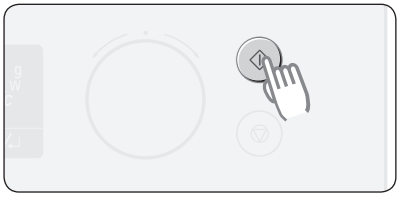
1 Állítsa a **MÓDVÁLASZTÓ FORGÓ-GOMBOT** a Felolvasztás ( ) szimbólumra.



2 Állítsa a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBOT** a felolvasztani kívánt ételfajtára.
Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT / BEÍRÁS** gombot a kívánt ételfajta beadásához. (Az 5 felolvasztási beállítások leírását lásd a 26. oldalon lévő táblázatban).



3 Állítsa be az étel súlyát a **TÖBB-FUNKCIÓS FORGÓGOMBBAL**.



4 Nyomja meg a **START** gombot a felolvasztás elindításához.

A felolvasztás vége után a sütő sípol és 4-szer villog az „End”. Azután a sütő percenként 1-et sípol, 3 percen keresztül.

Következmény:

- Elkezdődik a felolvasztás.
- A sütő sípol a felolvasztás fél idejénél, kérve Önt, hogy fordítsa meg az ételt.

Figyelem!

- Csak mikrohullámhoz használható edényeket használjon.
- Kézi beállítással is fel lehet olvasztani ételeket. Ehhez a mikrohullámú Főzés / Melegítés funkciót kell használni, 180 W teljesítményszinttel. A további részleteket lásd a „Főzés / Felmelegítés” szakaszban a 35. oldalon.

HU

Tanácsadó automatikus felolvasztási beállításokhoz

Az alábbi táblázat a különböző automatikus felolvasztó programokat, mennyiségeket, pihentetési időket és utasításokat tartalmazza. Ezek a programok mikrohullámmal működnek. Távolítson el minden csomagolást az ételről a felolvasztás előtt. Tegye rá a húst, baromfit vagy halat a kerámia tálcára.

Sz.	Étel	Súly (kg)	Tartozék	Polc szint	Pihentetési idő (perc)	Utasítás
1	Hús	0,2 - 2,0	Kerámia tálca	1	20 – 90	Fedje le a végeit alumínium fóliával. Fordítsa meg a húst, amikor sípol a sütő. Ez a program marhához, bárányhoz, sertéshez, hússzeletekhez, bordához, vagdalt húshoz használható.
2	Baromfi	0,2 - 2,0	Kerámia tálca	1	20 – 90	Fedje be a lábát és a szárnyvégeket alumínium fóliával. Fordítsa meg a sípszónál. Ez a program egész csirkéhez, valamint csirkedarabokhoz használható.
3	Hal	0,2 - 2,0	Kerámia tálca	1	20 – 60	Fedje be az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa meg a halat a sípszónál. Ez a program egész halhoz, valamint halszeletekhez használható.
4	Kenyér / süteмény	0,1 - 1,0	Kerámia tálca	1	10 – 30	Tegye rá a kenyeret egy sütőpapírra, és fordítsa meg a sípszónál. A süteményt tegye rá a kerámia tálcára, és ha lehet, fordítsa meg a sípszónál. (A sütő folyamatosan működik, és leáll, amikor Ön kinyitja az ajtót). Ez a program mindenféle kenyérhez, legyen az szeletelt vagy egész, valamint zsömléhez és bagetthez használható. A zsömléket helyezze el körben. Ez a program mindenféle kelt tésztához, kétszersülthöz, sajtos süteményhez és felfújthoz használható. Nem használható viszont cukrászsüteményhez, gyümölcstortához és krémtortához valamint csokoládé bevonatú süteményhez.
5	Gyümölcs	0,1 - 1,0	Kerámia tálca	1	5 – 15	Ossza el egyenletesen a mélyhűtött gyümölcsöt a kerámia tálcán. Ez a program különböző gyümölcsökhöz, például málnához, bogyósokhoz és trópusi gyümölcsökhöz használható.

Figyelem!

A felolvasztás mód mikrohullámmal működik.

Ezért szigorúan be kell tartani a mikrohullámhoz használható edényekre vonatkozó utasításokat és a mikrohullámmal kapcsolatos óvintézkedéseket.

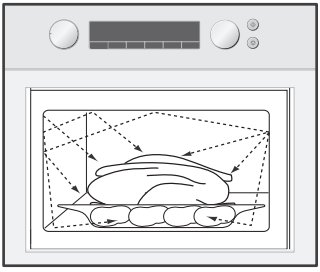
Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses sugárzás; az általa közvetített energia segítségével az étel megfő vagy felmelegszik anélkül, hogy megváltozna a színe vagy az alakja.

A mikrohullámot Ön a következőkre használhatja:

- ***felolvasztásra***
- ***főzésre***

A főzés elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog a forgótányéron. Ezért az étel egyenletesen fő meg.

2. A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő hőátadással terjed az étel belseje felé.

3. A főzési idő a receptben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:

- mennyiségétől és sűrűségétől,
- víztartalmától,
- kiindulási hőmérsékletétől (hűtve van-e vagy nem).

Figyelem!

Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy Ön kiveszi az ételt a sütőből.

Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben előírt pihentetési időt, hogy:

- egyenletesen megfőjön az étel közepe is,
- mindenütt egyenletes hőmérsékletű legyen az étel.

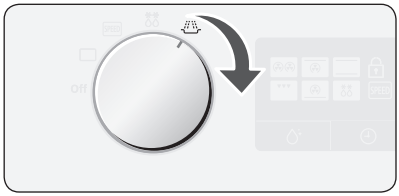
Mikrohullám mód használata

HU

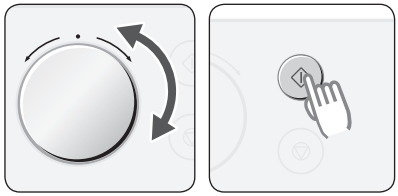
A mikrohullám nagyfrekvenciájú elektromágneses hullám. A mikrohullámú főzésnél a mikrohullám behatol az ételbe és felhevíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát. A mikrohullámok hatására gyorsabban kezdenek mozogni az étel molekulái.

E molekulák gyors mozgása súrlódást okoz és ennek hatására melegszik fel az étel.

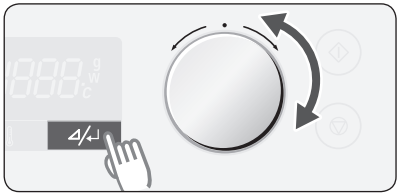
Mikrohullám mód beállítása



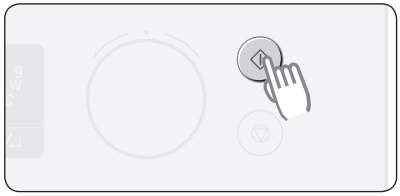
1 Állítsa a **MÓDVÁLASZTÓ FORGÓGOMBOT** a mikrohullám állásba. Az idő és a teljesítményszint megjelenik a kijelzőn.



2 Állítsa a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBOT** a kívánt főzési időre. A főzési idő beállításakor villogni kezd a **START** gomb. Ha Ön nem akar változtatni a teljesítményszinten, akkor csak nyomja meg a **START** gombot a főzés elindításához.



3 A teljesítményszint változtatásához nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT / BEÍRÁS** gombot és állítsa be a **TÖBBFUNKCIÓS FORGÓGOMBOT** a kívánt teljesítményszintre. A megfelelő főzési időkre és teljesítményszintekre vonatkozó irányértékeket lásd a Főzési tanácsadókban (32.-37. oldalak).



4 Nyomja meg a **START** gombot a főzés elindításához.

Mikrohullám mód használata (folytatás)

Mikrohullámú teljesítményszintek

TELJESÍTMÉNY-SZINT	SZÁZALÉK (%)	LEADOTT TELJESÍT-MÉNY (W)	MEGJEGYZÉS
LEGNAGYOBB	100	900	Folyadékok melegítéséhez.
NAGY	83	750	Ételek melegítéséhez és főzéséhez.
KÖZÉPNAGY	67	600	Ételek melegítéséhez és főzéséhez.
KÖZEPES	50	450	Hús sütéséhez és kényes ételek melegítéséhez.
KÖZÉPKICSI	33	300	
FELOLVASZTÁS	20	180	Felolvasztáshoz és folyamatos főzéshez.
KICSI	11	100	Kényes ételek felolvasztásához.

HU

Mikrohullámhoz használható edények

A mikrohullám módhoz használható edényeknek át kell engedniük a mikrohullámot. A fémek - például a rozsdamentes acél, alumínium és réz - visszaverik a mikrohullámot. Ezért tilos fémedényeket használni. A „Mikrohullámhoz alkalmas” jelzésű edények mindig használhatók. A mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó további információkat az alábbi táblázat tartalmazza. A mikrohullám mód használatánál mindig a kerámia tálcát kell használni és azt az 1. polc szintre kell betenni.

Edény	Mikrohullám-alkalmasság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓×	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Sütőtepsi	✓	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserép-edény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Eldobható poliészter/ karton csomagolás	✓	Egyes mélyhűtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	×	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegély	×	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Pirex (jénai) edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finomüveg edény	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Befőttes üvegek	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	×	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtőzacskót lezáró drótok	×	

Using Microwave Mode (Continued)

HU

Edény	Mikrohullám-alkalmasság	Megjegyzés
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták és sütőpapír	✓	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	✓×	Szikrázást okozhat.
Műanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki.
• Mélyhűtő zacskók	✓	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	A nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére használható.

Megjegyzés

„Szikrázás” esetén pattogó hang is hallatszik a sütőből.

✓ :Ajánlott
✓× :Körültekintően használja
✓ :Nem biztonságos

HU

Mikrohullámú főzési útmutató

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:

Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú sütőben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőlapon.

Lefedés főzés közben

Az ételt le kell fedni főzés közben, mert az elpárolgott víz gőz formájában felszáll, és elősegíti a főzési folyamatot. Az étel különböző módokon fedhető le: például egy kerámiatányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullám-álló fóliával.

Pihentetési idők

A főzés után a pihentetési idő betartása nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

FŐZÉSI ÚTMUTATÓ MÉLYHŰTÖTT ZÖLDSÉGEKHEZ

Fedővel ellátott pirex-üveg edényt használjon. Főzze a zöldséget lefedve az előírt legrövidebb ideig (lásd a táblázatot).

Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább. Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után.

A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy adjon hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Spenót	150	600	5 - 6	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300	600	8 - 9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300	600	7 - 8	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300	600	7½ - 8½	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ borsó/kukorica)	300	600	7 - 8	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300	600	7½ - 8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

FŐZÉSI ÚTMUTATÓ FRISS ZÖLDSÉGHEZ

Fedővel ellátott pirex-üveg edényt használjon. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve az előírt legrövidebb ideig (lásd a táblázatot). Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után.

A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyforma kockákra. Minél apróbbra vágja, annál gyorsabban fő meg.

Megjegyzés: Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (900 W) kell főzni.

Étel	Adag (g)	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Brokkoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250	5 - 6	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (4-5 evőkanálnyi) vizet.
Sárgarépa	250	4 - 5	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250	3 - 4	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250	3 - 4	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250	3 - 4	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet.
Hagyma	250	4 - 5	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet.
Paprika	250	4 - 5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre
Burgonya	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja őket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250	5 - 6	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

HU

FŐZÉSI ÚTMUTATÓ RIZSHEZ ÉS FŐTT TÉSZTÁHOZ

Rizs: Fedővel ellátott nagy pirex-üveg edényt használjon. (Fontos tudni, hogy a rizs dupla térfogatúra duzzad főzés közben.) Főzze lefedve. A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt. Sózza meg vagy fűszerezze és adjon hozzá vajat. Megjegyezzük, előfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vi-zet a főzés végére.

Főtt tészta: Egy nagy pirex-üveg edényt használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül. Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Fehér rizs (előfőzött)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet. Öntsön hozzá 750 ml hideg vizet.
Barnarizs (előfőzött)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet. Öntsön hozzá 750 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250	900	16 - 17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250	900	17 - 18	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
Főtt tészta	250	900	10 - 11	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát, mert ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Ajánlatosabb kis darabokat melegíteni. Melegítés közben az ételt lefedve célszerű tartani, mert ezzel is megelőzhető a kiszáradás.

Teljesítményszintek

Ételek melegítéséhez különböző teljesítményszintek használhatók.

Nagy mennyiségű kényes ételek, vagy gyorsan felmelegedő ételek, például húspástétom melegítéséhez ajánlatos kisebb teljesítményszintet használni.

Megkeverés

Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is. Különösen fontos a megkeverés folyadékok melegítésénél.

Melegítési és pihentetési idők

Ha első ízben melegít fel egy ételt, ajánlatos följegyezni a melegítési időt, a későbbi felhasználáshoz. Ne melegítse túl az ételt. Ha nem tudja, meddig kell melegíteni, először melegítse rövidebb ideig. Azután kóstolja meg, és melegítse tovább, ha szükséges. Ügyeljen rá, hogy a felmelegített étel belül is forró legyen. Pihentesse – azaz hagyja az ételt állni – rövid ideig a melegítés után, hogy egyenletessé váljék a hőmérséklete. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Folyadékok melegítésénél legyen óvatos. A hirtelen felforrás okozta leforrázás megelőzése végett rakjon be egy (nem fém) kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után. Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikapcsolásától számítva, hogy kiegyenlítődjék a folyadék hőmérséklete.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

Bébiétel

Legyen nagyon óvatos bébiételek melegítésénél. Rakja be a bébiételt egy kerámia mélytányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig a tálalás előtt. Keverje meg még egyszer és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet 30-40°C között.

Bébitej

Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedő nélkül. Sose melegítse fedővel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hőmérsékletét, mielőtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy eltávozhassék a felolvasztáskor keletkező víz.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, lefedés nélkül. A félidőnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet, vegye el az aprólékot.

Ellenőrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.

Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliával.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást a **STOP / TÖRLÉS** gombbal és tartson 20 perc szünetet, mielőtt folytatja.

A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit.

A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott étel súlyától függ. Lásd a táblázatot a következő oldalon.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat iránymutatásként használható -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött ételek felolvasztásánál.

Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítményszinttel (180 W) kell felolvasztani.

Mikohullám mód használata (folytatás)

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Sertés szeletek	250 g	7 - 8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	12 - 14	15 - 60	A csirkedarabokat először a bőrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét először a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Egész csirke	1200 g	28 - 32		
Hal				
Hal szeletek	200 g	6 - 7	10 - 25	A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumínium-fóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Egész hal	400 g	11 - 13		
Gyümölcs				
Bogyósok	300 g	6 - 7	5 - 10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos, nagy üvegtálon.
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/ darab)	2 db 4 db	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	A zsömléket rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy sütőpapíron a forgótányér közepén. Fordítsa meg a félidőnél.
Pirítós/ szendvics	250 g 500 g	4 - 4½ 7 - 9		

Mikohullám mód használata (folytatás)

KÜLÖNLEGES TIPPEK

Vaj olvasztása
Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel.
Melegítse 30-40 mp-ig 900 W-tal.

Csokoládé olvasztása
Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 3-5 percig 450 W-tal.
Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

Kikristályosodott méz felolvasztása
Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 20-30 mp-ig 300 W-tal.

Zselatin olvasztása
Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe.
A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex-üveg tálba.
Melegítse 1 percig 300 W-tal. Megolvadás után keverje meg.

Tortamáz készítése
Keverjen össze instant tortamázat (kb. 14 grammnyit) 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Főzze fedő nélkül egy pirex-üveg tálban 900 W-tal (3½-4½ percig), míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Melegítés közben keverje meg kétszer.

Lekvár főzése
Rakjon 600 g gyümölcsöt, például különböző bogyósokat egy megfelelő méretű pirex-üveg tálba.
Adjon hozzá 300 g tartósítócukrot és keverje meg jól.
Főzze lefedve 10-12 percig 900 W-tal.
Főzés közben keverje meg többször.
Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelű kis lekváros üvegekbe.
Fölrakott fedővel pihentesse 5 percig.

Puding készítése
Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól.
Tegye be egy megfelelő méretű pirex-üveg tálba és fedje le.
Főzze lefedve 6½-7½ percig, 900 W-tal.
Főzés közben többször keverje meg.

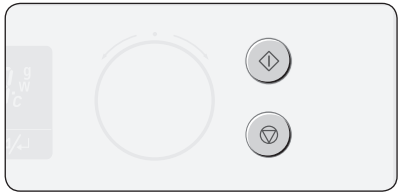
Mandula pirítása
Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 3½-4½ percig 600 W-tal. Eközben keverje meg többször.
Pihentesse 2-3 percig a sütőben.

Sípjelzés kikapcsolása

HU

A sütő sípol a főzés végén, és „End” villog 4-szer a kijelzőn.

1 A sípjelzés kikapcsolásához tartsa 1 másodpercig egyszerre megnyomva a **STOP / TÖRLÉS** (⊘) és a **START** (◈) gombokat.



2 A sípjelzés visszakapcsolásához tartsa újra 1 másodpercig egyszerre megnyomva **STOP / TÖRLÉS** (⊘) és a **START** (◈) gombokat.

Biztonsági reteszelés

HU

A kisgyerekek védelmében kialakított biztonsági reteszeléssel reteszelhető a kezelőegység a véletlen használat ellen.

A sütő reteszelése

1 Tartsa 3 másodpercig egyszerre megnyomva a **GŐZÖLŐS TISZTÍTÁS** és az **ÓRA** gombokat.

2 Megjelenik a reteszelés szimbóluma a kijelzőn, jelezve, hogy reteszelve van az összes funkció.

A reteszelés feloldása

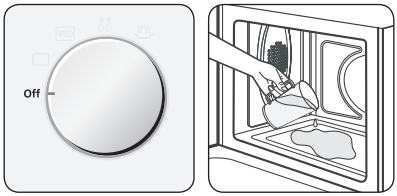
1 Tartsa 3 másodpercig egyszerre megnyomva a **GŐZÖLŐS TISZTÍTÁS** és az **ÓRA** gombokat.

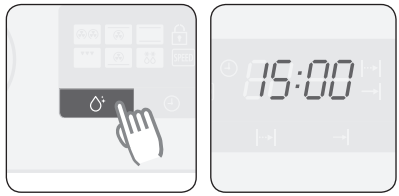
2 Eltűnik a reteszelés szimbóluma a kijelzőn, jelezve, hogy fel lett oldva a reteszelés.

Gőzölős tisztítás használata

HU

A gőzölős tisztítás funkcióval 15 perc alatt megtisztítható a sütő.



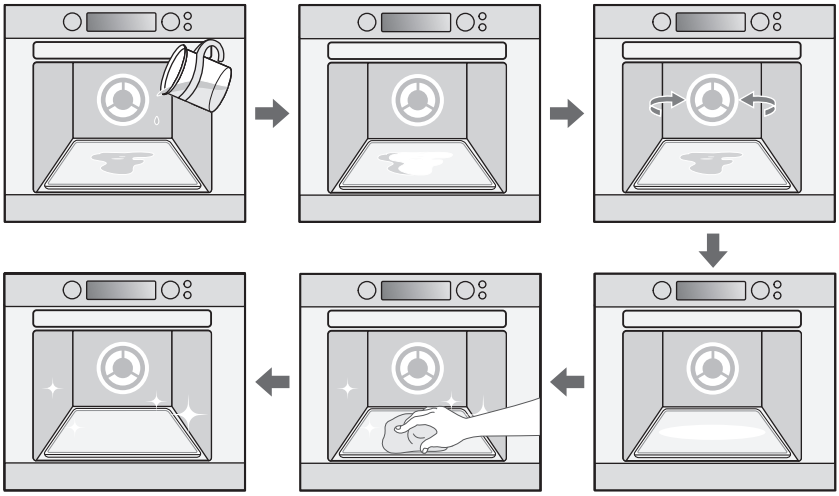


1 Állítsa a **MÓDVÁLASZTÓ FORGÓGOMBOT** az „Off” állásba.

► Öntsön be kb. 100 ml vizet az üres sütő aljára.

2 Nyomja meg a **GŐZÖLŐS TISZTÍTÁS** gombot. A sütő automatikusan bekapcsol.

► 15 perc múlva automatikusan leáll a sütő. Törölje ki belülről egy száraz ronggyal.



Figyelem!

- Csak akkor használja ezt a funkciót, ha a sütő már teljesen lehűlt szobahőmérsékletre.
- NE használjon desztillált vizet.

A mikrohullámú sütő tisztítása

Tisztítsa meg rendszeresen a sütőt, hogy ne rakódhassanak le zsír- és élelmiszer részecskék a sütő belső és külső felületeire, az ajtóra és az ajtótömítésekre.

1. Tisztítsa meg a sütő külső felületeit egy szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra a sütőt.
2. Távolítsa el a belső felületeken lévő felfreccsenéseket vagy szennyeződéseket egy szappanos ronggyal. Azután törölje szárazra a sütőt.
3. A megkeményedett élelmiszer részecskék megpuhításához és a szag eltávolításához helyezzen be egy csésze hígított citromlét az üres sütő aljára és melegítse 10 percig maximális teljesítménnyel.
4. Törölje át a sütő belsejét.

Figyelem!

- Vigyázzon, NE menjen be víz a szellőzőnyílásokba!
- TILOS koptató hatású tisztítószereket vagy kémiai oldószereket használni.
- MINDIG ügyeljen arra, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek, hogy jól záródjék az ajtó.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

A javítást feltétlenül szakemberre kell bízni.

Ha javítani kell a sütőt, húzza ki a csatlakozódugót és forduljon a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

Ebben az esetben kérjük, közölje az alábbi adatokat:

- ***A sütő modell-számát és gyártási számát (a sütő hátoldalán található meg).***
- ***A garanciára vonatkozó részleteket.***
- ***A probléma világos leírását.***

Ha a sütőt ideiglenesen tárolni kell, válasszon egy tiszta, száraz helyet, mert a por és a nedvesség árt a sütőnek.

Teendő probléma esetén

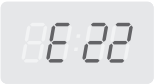
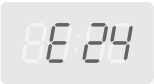
HU

Az alábbi felsorolásban található problémák esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal! Ezzel időt takaríthat meg és megspórolhatja a szerviz kihívásának kényelmetlenségét.

- Az étel nem főtt meg.
  - Jól állította be az időt és megnyomta a START gombot?
  - Becsukta jól az ajtót?
  - Nem égett ki a biztosíték vagy kapcsolt le az automata?
- Az étel túlsül vagy nem sül meg eléggé.
  - Megfelelő sütési időt állított be?
  - Megfelelő teljesítményszintet használt?
- Szikrázás van a sütőben.
  - Megfelelő, fémcsík nélküli edényt használ?
  - Nem felejtett villát vagy egyéb fémtárgyat a sütőben?
  - Ha alumínium fóliát használ, nem ér az hozzá a sütő belső falához?
- A sütő zavarja a rádió- vagy televízió vételt.
  - Kismértékű zavarás normális jelenség a sütő működése közben. E hatás minimalizálásához minél távolabb kell helyezni a sütőt a televíziótól, rádiótól és szobaantennától.
- Elektronikus zavar miatt reszetelődik a kijelző.
  - Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, majd dugja vissza. Állítsa be újra az órát.
- Víz kondenzálódik a sütő belső falain.
  - Ez normális jelenség. Sütés után törölje ki egy ronggyal.
- A ventilátor tovább működik a sütő kikapcsolása után.
  - Ez normális jelenség. A hűtőventilátor a sütő kikapcsolása után még 3 percig működhet.
- Légáramlás érezhető az ajtó és a készülékház körül.
  - Ez normális jelenség.
- Fény szűrődik ki az ajtó és a készülékház körül.
  - Ez normális jelenség.
- Gőz lép ki az ajtó körül vagy a szellőzőnyílásoknál.
  - Ez normális jelenség.
- Kattanó hang hallatszik a sütő működése közben, különösen felolvasztásnál.
  - Ez normális jelenség.

Hiba kódok

HU

Hiba kód	Magyarázat
	SZAKADÁS A HŐMÉRSÉKLETÉRZÉKELŐNÉL A hőmérséklet érzékelő 250°C-nál magasabb hőmérsékletet érzékel működés / törlés közben.
	**ZÁRLAT A HŐMÉRSÉKLETÉRZÉKELŐNÉL** A hőmérsékletérzékelő 5°C-nál kisebb hőmérsékletet érzékel működés / törlés közben.
	**210°C FELETTI HŐMÉRSÉKLET MIKROHULLÁM MÓDBAN** A hőmérséklet 210°C fölé emelkedett mikrohullám módban (TŰZ érzékelés).
	CSAPPANTYÚ S/W A vezérlés 2 percen keresztül nem érzékeli, hogy nyitva vagy zárva van-e a CSAPPANTYÚ.

Műszaki adatok

HU

A Samsung folyamatosan törekszik termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati útmutató előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, FQ159ST/FQ159UST sütők megfelelnek az alábbi műszaki jellemzőknek.

Modell	**FQ159ST** (narancs színű kijelző) **FQ159UST** (kék színű kijelző)
Hálózati feszültség	230V ~ 50 Hz
Felvett teljesítmény Maximális teljesítmény Mikrohullám Felső grill Alsó fűtés Kettős konvekció	 3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
Leadott teljesítmény	100 W / 900 W (IEC - 705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Hűtés módja	Hűtőventilátoros motor
Méretek (szélesség x magasság x mélység) Külső Sütőtér	 595 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
Űrtérfogat	42 liter
Tömeg Nettó Szállítási	 kb. 37 kg kb. 46 kg
Zajszint	43 dBA

Megjegyzések

HU

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Megjegyzések

HU

Megjegyzések

ELECTRONICS

Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

Tel : 06-80-SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/hu

Code No. DE68-03150J